

2024年度シラバス

2年制

調理技術マネジメント学科

教科科目	
第1学年	第2学年
食生活と健康	総合調理実習
食品と栄養	HACCP演習
食品の安全と衛生	マネジメント論
調理理論と食文化概論	調理技術理論
調理実習	高度調理実習
飲食キャリア概論	高度調理実習Ⅱ
インターンシップ	サービス
サービス	料理のための外国語
	食情報論

辻調理師専門学校

.tsuji

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	食生活と健康	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	90	45			
担当教員	鎌田陽子、上萩環、三木奈央 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『食生活と健康』を配布する				
科目概要	<p>健康の保持・増進に役立つ食生活の重要性を認識し、食べることに對して「おいしさ以外の価値」を見出すことを目的とする。これらを学ぶことで、健康的な食事はどこにニーズがあり、なぜ世の中で求められているのかについて気づくことができ、さらに飲食に関わる仕事をする上で役立つ店舗環境について目が行き届くようになる。また、我々の目の前にある食材には隠れたストーリーがし、その見えないストーリーは良いことだけではなく、食料生産・調達に関わる問題について考えるきっかけとすることもできる。</p>				
到達目標	<p>食に関係する様々な健康課題について、それぞれについて説明できる。 飲食業界に関係する環境問題について説明できる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
調理師と社会	飲食業界と健康	飲食業界を取り巻く社会的背景 ①	1	1	
			2		
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ②	3	2	
			4		
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ③	5	3	
			6		
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ④	7	4	
	8				
飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑤	9	5			
	10				
飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑥	11	6			
	12				
飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑦	13	7			
	14				
調理師と疾病	食生活と疾病	食生活の変遷	15	8	
			16		
		健康の現状	17	9	
			18		
		生活習慣病 ①	19	10	
			20		
		生活習慣病 ②	21	11	
			22		
		生活習慣病 ③	23	12	
			24		
		生活習慣病 ④	25	13	
			26		
		生活習慣病 ⑤	27	14	
			28		
		生活習慣病 ⑥	29	15	
			30		
		食の多様性 ①	31	16	
	32				
ライフステージ ①	33	17			
	34				

	多様な食生活	ライフステージ ②	35	18
			36	
		ライフステージ ③	37	19
			38	
		ライフステージ ④	39	20
			40	
食の多様性 ②	41	21		
	42			
食の多様性 ③	43	22		
	44			
調理師と社会	労働と健康	労働を取り巻く現状 ①	45	23
			46	
		労働を取り巻く現状 ②	47	24
			48	
		調理師の職場環境 ①	49	25
			50	
		調理師の職場環境 ②	51	26
			52	
		調理師の職場環境 ③	53	27
			54	
		調理師の職場環境 ④	55	28
			56	
調理師の職場環境 ⑤	57	29		
	58			
調理師の職場環境 ⑥	59	30		
	60			
環境と健康	地球環境と健康	食材をめぐる問題 ①	61	31
			62	
		食材をめぐる問題 ②	63	32
			64	
		食材をめぐる問題 ③	65	33
			66	
		食材をめぐる問題 ④	67	34
			68	
		食材をめぐる問題 ⑤	69	35
			70	
		食材をめぐる問題 ⑥	71	36
			72	
		食材をめぐる問題 ⑦	73	37
			74	
	店舗環境と健康	厨房環境 ①	75	38
			76	
		厨房環境 ②	77	39
			78	
		厨房環境 ③	79	40
			80	
		厨房環境 ④	81	41
			82	
		厨房環境 ⑤	83	42
			84	
厨房環境 ⑥	85	43		
	86			
厨房環境 ⑦	87	44		
	88			
厨房環境 ⑧	89	45		
	90			

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	食品と栄養	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	150	75			
担当教員	三好恵理奈、河野美菜、吉岡雪子 他□				
教材 (教科書、副教材)	『オールガイド 食品成分表』 実教出版 2024年				
科目概要	食品の食べ比べなどを通して、食品の特徴を学び、それぞれに適した調理方法や料理を学ぶ。 またどのような人が食べるのかをイメージしながらメニューを考案し、病気を予防・改善できる食事、 子どもや高齢者に適した食事などの理解を深めていく。 このようにしておいしい料理を作るために必要な食品や調理方法を選ぶ知識を身に付け、 健康にも配慮した食事を考える。				
到達目標	食品の成分や特徴、調理特性に関する知識、 エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。 また食品に含まれる栄養と健康のかかわりを理解し、 健康の保持・増進を意識することができる調理師を目指す。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
食品の評価	食品のおいしさの評価	食品とおいしさ ①	1 2	1	
		食品とおいしさ ②	3 4	2	
		食品とおいしさ ③	5 6	3	
栄養素	栄養素の種類と働き	エネルギー	7 8	4	
		炭水化物の働き ①	9 10	5	
		炭水化物の働き ②	11 12	6	
		脂質の働き	13 14	7	
		たんぱく質の働き	15 16	8	
		ミネラルの種類と働き	17 18	9	
		ビタミンの種類と働き	19 20	10	
		バランスの良い食事 ①	21 22	11	
		バランスの良い食事 ②	23 24	12	
			糖質を多く含む食品	米の種類と特徴 ①	25 26
米の種類と特徴 ②	27 28			14	
いもの種類と特徴 ①	29 30			15	
いもの種類と特徴 ②	31 32			16	
砂糖の種類と特徴	33 34			17	

食品の種類と特徴	たんぱく質を多く含む食品	肉の種類と特徴 ①	35	18
			36	
		肉の種類と特徴 ②	37	19
			38	
		肉の種類と特徴 ③	39	20
			40	
		肉の種類と特徴 ④	41	21
			42	
		魚介類の種類と特徴 ①	43	22
			44	
		魚介類の種類と特徴 ②	45	23
			46	
		魚介類の種類と特徴 ③	47	24
			48	
		卵の特徴	49	25
			50	
		乳製品の種類と特徴 ①	51	26
			52	
	乳製品の種類と特徴 ②	53	27	
		54		
	大豆の特徴と加工品	55	28	
		56		
	脂質を多く含む食品	油脂の種類と特徴 ①	57	29
			58	
		油脂の種類と特徴 ②	59	30
			60	
		バターの特徴	61	31
			62	
	種実類の種類と特徴	63	32	
		64		
	ビタミン、ミネラルを多く含む食品	野菜の種類と特徴 ①	65	33
			66	
		野菜の種類と特徴 ②	67	34
			68	
		野菜の種類と特徴 ③	69	35
			70	
		野菜の種類と特徴 ④	71	36
			72	
		野菜の種類と特徴 ⑤	73	37
			74	
		果物の種類と特徴 ①	75	38
			76	
		果物の種類と特徴 ②	77	39
			78	
	果物の種類と特徴 ③	79	40	
		80		
	きのこの種類と特徴	81	41	
		82		
	その他の食品	食品の調理特性 ①	83	42
			84	
		食品の調理特性 ②	85	43
			86	
		食品の調理特性 ③	87	44
			88	
		食品の調理特性 ④	89	45
			90	
		食品の調理特性 ⑤	91	46
			92	
		食品の調理特性 ⑥	93	47
			94	
		食品の調理特性 ⑦	95	48
			96	
		食品の調理特性 ⑧	97	49
			98	
		食品の調理特性 ⑨	99	50
			100	

	調味料	調味料の種類と特徴 ①	101	51
			102	
		調味料の種類と特徴 ②	103	52
			104	
		調味料の種類と特徴 ③	105	53
	106			
	調味料の種類と特徴 ④	107	54	
		108		
	調味料の種類と特徴 ⑤	109	55	
		110		
飲料	酒	111	56	
		112		
	茶の種類と特徴 ①	113	57	
		114		
	茶の種類と特徴 ②	115	58	
		116		
水の種類と特徴 ①	117	59		
	118			
水の種類と特徴 ②	119	60		
	120			
個人に適した食事	病気の時に適した食事	骨粗鬆症と食事	121	61
			122	
		貧血と食事	123	62
			124	
		糖尿病と食事	125	63
			126	
		脂質異常症と食事	127	64
			128	
	高血圧症と食事	129	65	
		130		
	腎臓の病気と食事	131	66	
		132		
	病気の時に適した食事の考案 ①	133	67	
		134		
	病気の時に適した食事の考案 ②	135	68	
		136		
	ライフステージに適した食事	妊娠期に適した食事	137	69
			138	
乳児期、幼児期、学童期に適した食事		139	70	
		140		
高齢期に適した食事 ①		141	71	
		142		
高齢期に適した食事 ②		143	72	
		144		
アレルギーと食事 ①	145	73		
	146			
アレルギーと食事 ②	147	74		
	148			
アレルギーと食事 ③	149	75		
	150			

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	食品の安全と衛生	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	150	75			
担当教員	杉野恵美子、泉谷麻衣子、栗田直美 他				
教材 (教科書、副教材)	『新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生』 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 2023年				
科目概要	食品の安全の重要性を認識し、 飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する 法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
到達目標	食の安全を守るために調理師が果たすべき役割を理解し、飲食による健康被害の認識や 食材の衛生的な取り扱い、適切な調理方法の選択をすることができるようになる。 またHACCPを導入するための作業環境を整備することができ、 一般飲食店に当てはめて考えることができる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題物などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
食品衛生 ①	食品衛生 ①	食品衛生とは ①	1	1	
			2		
食品と微生物 ①	食品と微生物 ①	食品と微生物 ①	3	2	
			4		
		食品と微生物 ②	5	3	
			6		
		食品と微生物 ③	7	4	
			8		
飲食による健康危害 ①	飲食による健康危害 ①	食中毒の概要 ①	9	5	
			10		
		食中毒の概要 ②	11	6	
			12		
		細菌性食中毒 ①	13	7	
			14		
		細菌性食中毒 ②	15	8	
			16		
		細菌性食中毒 ③	17	9	
			18		
		細菌性食中毒 ④	19	10	
			20		
		細菌性食中毒 ⑤	21	11	
			22		
細菌性食中毒 ⑥	23	12			
	24				
細菌性食中毒 ⑦	25	13			
	26				
細菌性食中毒 ⑧	27	14			
	28				
食品安全対策 ①	食品安全対策 ①	食品衛生法 ①	29	15	
			30		
飲食による健康危害 ②	飲食による健康危害 ②	自然毒食中毒 ①	31	16	
			32		
		自然毒食中毒 ②	33	17	
			34		
		自然毒食中毒 ③	35	18	
			36		

		ノロウイルス食中毒	37	19
			38	
食品衛生 ②	食品衛生 ②	食の安全を脅かす要因 ①	39	20
			40	
飲食による健康危害 ③	飲食による健康危害 ③	寄生虫食中毒 ①	41	21
			42	
		寄生虫食中毒 ②	43	22
	44			
		寄生虫食中毒 ③	45	23
			46	
		食品衛生法 ②	47	24
	48			
食品安全対策 ②	食品安全対策 ②	食品衛生法 ③	49	25
			50	
		食品衛生法 ④	51	26
			52	
		食品衛生法 ⑤	53	27
			54	
		食品衛生法 ⑥	55	28
	56			
食品衛生法 ⑦	57	29		
	58			
食品衛生 ③	食品衛生 ③	食品衛生とは ②	59	30
			60	
食品衛生 ③	食品衛生 ③	食品衛生とは ②	61	31
			62	
食品安全対策 ③	食品安全対策 ③	食品営業施設・設備の衛生管理 ①	63	32
			64	
		食品営業施設・設備の衛生管理 ②	65	33
			66	
食品と微生物 ②	食品と微生物 ②	食品と微生物 ④	67	34
			68	
器具・容器包装の衛生 ①	器具・容器包装の衛生 ①	器具・容器包装の取り扱い ①	69	35
			70	
食品安全対策 ④	食品安全対策 ④	食品製造のための安全対策 ①	71	36
			72	
		食品製造のための安全対策 ②	73	37
			74	
		食品衛生法 ⑨	75	38
			76	
食品衛生法 ⑩	77	39		
	78			
食品営業施設・設備の衛生管理 ③	食品営業施設・設備の衛生管理 ③		79	40
			80	
食品営業施設・設備の衛生管理 ④	食品営業施設・設備の衛生管理 ④		81	41
			82	
食品衛生 ④	食品衛生 ④	食の安全を脅かす要因 ②	83	42
			84	
食品と化学物質 ①	食品と化学物質 ①	食品添加物 ①	85	43
			86	
		食品添加物 ②	87	44
			88	
食品安全対策 ⑤	食品安全対策 ⑤	食品表示 ①	89	45
			90	
食品と化学物質 ②	食品と化学物質 ②	食品添加物 ③	91	46
			92	
		食品添加物 ④	93	47
			94	
		食品添加物 ⑤	95	48
	96			
食品添加物 ⑥	97	49		
	98			
食品添加物 ⑦	99	50		
	100			
器具・容器包装の衛生 ②	器具・容器包装の衛生 ②	器具・容器包装の取り扱い ②	101	51
			102	
		器具・容器包装の取り扱い ③	103	52
			104	

食品安全対策 ⑥	食品安全対策 ⑥	食品表示 ②	105	53
			106	
		食品表示 ③	107	54
			108	
		食品表示 ④	109	55
			110	
		食品表示 ⑤	111	56
			112	
食品表示 ⑥	113	57		
	114			
食品営業施設・設備の衛生管理 ⑤	115	58		
	116			
食品営業施設・設備の衛生管理 ⑥	117	59		
	118			
飲食による健康危害 ④	飲食による健康危害 ④	化学性食中毒	119	60
			120	
食品安全対策 (実習)	食品安全対策 ⑦	食品製造のための安全対策 ③	121	61
			122	
		食品製造のための安全対策 ④	123	62
			124	
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑦	125	63
			126	
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑧	127	64
			128	
食品と微生物 (実習)	食品と微生物 ③	食品と微生物 ⑤	129	65
			130	
		食品と微生物 ⑥	131	66
			132	
器具・容器包装の衛生 (実習)	器具・容器包装の衛生 ③	器具・容器包装の取り扱い ④	133	67
			134	
食品安全対策 (実習)	食品安全対策 ⑧	食品表示 ⑦	135	68
			136	
		食品表示 ⑧	137	69
			138	
		食品製造のための安全対策 ⑤	139	70
			140	
		食品製造のための安全対策 ⑥	141	71
			142	
食品製造のための安全対策 ⑦	143	72		
	144			
食品と化学物質 (実習)	食品と化学物質 ③	食品添加物 ⑧	145	73
			146	
食品安全対策 (実習)	食品安全対策 ⑨	食品製造のための安全対策 ⑧	147	74
			148	
		食品製造のための安全対策 ⑨	149	75
			150	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	調理理論と食文化概論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	180	90			
担当教員	田中博澄、可児慶大、若林聡子 他				
教材 (教科書、副教材)	『プロのためのわかりやすい日本料理』 畑耕一郎 柴田書店 1998年 『よくわかる中国料理基礎の基礎』 吉岡勝美 柴田書店 2007年 『プロのためのわかりやすいイタリア料理』 永作達宗 柴田書店 2006年 『基礎からわかるフランス料理』 安藤裕康、古俣勝、戸田純弘 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子作り基礎の基礎』 エコール・キュリネール国立 柴田書店 2003年				
科目概要	プロの調理技術を通して調理によって起こる事象を理論的に分解するとともに、食材の特徴、調理の基本操作、目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、世界の食文化及びその地域の料理特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
到達目標	調理技術に関する原理を理解することで再現性の向上や知識を組み合わせた発展的な応用料理考案の礎を会得し、調理における事象に対応出来る力を身につける。自然環境や宗教等の影響により形成される食文化を学び、調理を多角的に考えられるようになる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。中間試験、期末試験は記述式または選択式により評価を行い、平常点は予復習時のレポート及びeラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
調理とおいしさ	調理とは	調理理論を学ぶ理由	1	1	
			2		
	おいしさの構成	調理の目的		3	2
				4	
		味・香り		5	3
				6	
		温度・テクスチャー		7	4
				8	
		外観		9	5
				10	
		食べ物の側・食べる側の要因 ①		11	6
				12	
	食べ物の側・食べる側の要因 ②		13	7	
			14		
非加熱調理操作	計量・洗浄・浸漬・切碎 ①		15	8	
			16		
	計量・洗浄・浸漬・切碎 ②		17	9	
			18		
	切り方 ①		19	10	
			20		
	切り方 ②		21	11	
			22		
	切り方 ③		23	12	
			24		
	切り方 ④		25	13	
			26		
	混合・攪拌・冷却・冷凍・解凍 ①		27	14	
			28		
	混合・攪拌・冷却・冷凍・解凍 ②		29	15	
			30		
	茹でる ①		31	16	
		32			
茹でる ②		33	17		
		34			

調理の基本操作	加熱調理操作	茹でる ③	35	18
			36	
		煮る ①	37	19
			38	
		煮る ②	39	20
			40	
		煮る ③	41	21
			42	
		蒸す ①	43	22
			44	
		蒸す ②	45	23
			46	
		蒸す ③	47	24
			48	
		炊く ①	49	25
			50	
		炊く ②	51	26
			52	
		炊く ③	53	27
			54	
		焼く ①	55	28
			56	
		焼く ②	57	29
			58	
		焼く ③	59	30
			60	
		揚げる ①	61	31
			62	
		揚げる ②	63	32
			64	
		揚げる ③	65	33
			66	
		炒める ①	67	34
			68	
炒める ②	69	35		
	70			
炒める ③	71	36		
	72			
あぶり焼き・ロースト ①	73	37		
	74			
あぶり焼き・ロースト ②	75	38		
	76			
あぶり焼き・ロースト ③	77	39		
	78			
植物性食品	穀類		79	40
			80	
	いも 及び でんぷん類		81	41
			82	
	豆類		83	42
			84	
	種実類		85	43
			86	
	野菜類		87	44
			88	
	果実類		89	45
			90	
	キノコ類		91	46
			92	
	藻類		93	47
			94	
	魚介類	魚介類 ①	95	48
			96	
		魚介類 ②	97	49
		98		
魚介類 ③	99	50		
	100			

食品の調理科学	動物性食品	魚介類 ④	101	51
			102	
		食肉類 ①	103	52
			104	
		食肉類 ②	105	53
			106	
		食肉類 ③	107	54
			108	
		食肉類 ④	109	55
			110	
		卵類 ①	111	56
			112	
		卵類 ②	113	57
			114	
卵類 ③	115	58		
	116			
乳類 ①	117	59		
	118			
乳類 ②	119	60		
	120			
乳類 ③	121	61		
	122			
その他の食品	油脂類	123	62	
		124		
	調味料	125	63	
		126		
ゲル状食品	127	64		
	128			
調理設備・器具	調理設備	調理場の構造	129	65
			130	
	調理器具	調理場の動き	131	66
			132	
		非加熱調理器具 ①	133	67
			134	
		非加熱調理器具 ②	135	68
			136	
		加熱調理器具 ①	137	69
			138	
	加熱調理器具 ②	139	70	
		140		
	食器・容器	陶器	141	71
			142	
		磁器	143	72
			144	
金属器・ガラス器		145	73	
		146		
木製器・その他		147	74	
		148		
食と文化	多様な食文化の成り立ち	食文化の相対性 ①	149	75
			150	
		食文化の相対性 ②	151	76
			152	
		自然環境と食文化 ①	153	77
			154	
		自然環境と食文化 ②	155	78
			156	
		宗教 ①	157	79
			158	
		宗教 ②	159	80
			160	
		食文化の伝播と変容 ①	161	81
			162	
食文化の伝播と変容 ②	163	82		
	164			

	日本の食文化	原始～安土桃山時代	165	83
			166	
	江戸～現代		167	84
			168	
	西洋料理の食文化	古代ギリシア～ルネサンス期	169	85
			170	
		17世紀～現代	171	86
			172	
	中国料理の食文化	周～宋代	173	87
			174	
		元～現代	175	88
			176	
	その他の食文化	諸外国の料理 ①	177	89
			178	
諸外国の料理 ②		179	90	
		180		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	調理実習	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	300	75			
担当教員	河野篤史、村島弘樹、浅井奈佑子 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『調理実習』を配布する				
科目概要	日本料理、西洋料理、中国料理において調理師に必要な基礎的調理技術の習得を目指す。 調理作業の反復や料理再現、課題料理の考察、検証、改善を行い、 調理技術や課題解決能力の向上を目的とする。 また、他者比較の中で作業工程や調理時間による違いで起こる味への影響に触れて、 調理師としての瞬間への意識やリカバリーの能力を養う。				
到達目標	調理師に求められる衛生理念や調理技能、知識の定着を目的とし、調理時の服装や包丁の動かし方、 器具の扱い方や材料の下処理の方法等を習得する。各国の料理や素材を調理することで食文化や食材、 調理法への理解を深める。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験はルーブリック式により評価を行い、 平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
調理実習の心得	調理実習の心得	調理実習について ①	1	1	
			2		
		調理実習について ②	3		
			4		
料理の基本	包丁	包丁の名称と扱い方 ①	5	2	
			6		
		包丁の名称と扱い方 ②	7		
			8		
		包丁の種類と研ぎ方 ①	9	3	
			10		
		包丁の種類と研ぎ方 ②	11		
			12		
	包丁の種類と研ぎ方 ③	13	4		
		14			
	包丁の種類と研ぎ方 ④	15			
		16			
	料理の基本	正しい姿勢、包丁の動かし方	正しい姿勢、包丁の動かし方 ①	17	5
				18	
			正しい姿勢、包丁の動かし方 ②	19	
				20	
正しい姿勢、包丁の動かし方 ③			21	6	
			22		
正しい姿勢、包丁の動かし方 ④			23		
			24		
正しい姿勢、包丁の動かし方 ⑤			25	7	
			26		
正しい姿勢、包丁の動かし方 ⑥			27		
			28		
切り物		材料の切り方 ①		29	8
				30	
		材料の切り方 ②		31	
				32	
	材料の切り方 ③		33	9	
			34		
	材料の切り方 ④		35		
			36		

		材料の切り方 ⑤	37	10	
			38		
		材料の切り方 ⑥	39	11	
			40		
		材料の切り方 ⑦	41	12	
			42		
		材料の切り方 ⑧	43	13	
			44		
器具の使い方	器具の種類	器具の種類 ①	45	12	
			46		
		器具の種類 ②	47	13	
			48		
		器具の種類 ③	49	14	
			50		
		器具の種類 ④	51	15	
			52		
		器具の特徴	器具の特徴 ①	53	14
				54	
			器具の特徴 ②	55	15
				56	
	器具の特徴 ③	57	16		
		58			
	器具の特徴 ④	59	17		
		60			
調味料・香辛料	調味料	調味料の種類と調理例 ①	61	16	
			62		
		調味料の種類と調理例 ②	63	17	
			64		
		調味料の種類と調理例 ③	65	18	
			66		
		調味料の種類と調理例 ④	67	19	
			68		
	調味料の種類と調理例 ⑤	69	20		
		70			
	調味料の種類と調理例 ⑥	71	21		
		72			
	調味料の種類と調理例 ⑦	73	22		
		74			
	調味料の種類と調理例 ⑧	75	23		
		76			
	香辛料	香辛料の種類と調理例 ①	77	20	
			78		
		香辛料の種類と調理例 ②	79	21	
			80		
		香辛料の種類と調理例 ③	81	22	
			82		
		香辛料の種類と調理例 ④	83	23	
			84		
香辛料の種類と調理例 ⑤	85	24			
	86				
香辛料の種類と調理例 ⑥	87	25			
	88				
香辛料の種類と調理例 ⑦	89	24			
	90				
香辛料の種類と調理例 ⑧	91	25			
	92				
だし	だしの種類	だしの種類 ①	93	24	
			94		
		だしの種類 ②	95	25	
			96		
	だしの調理例	だしの調理例 ①	97	25	
			98		
	だしの調理例 ②	99	25		
		100			

だし	調理例	だしの調理例 ③	101	26	
			102		
		だしの調理例 ④	103		
			104		
				105	27
		だしの調理例 ⑤	106		
		だしの調理例 ⑥	107		
			108		
				109	28
		だしの調理例 ⑦	110		
だしの調理例 ⑧	111				
	112				
		113	29		
だしの調理例 ⑨	114				
だしの調理例 ⑩	115				
	116				
材料の下処理と基本調理	野菜	野菜の下処理と基本的な調理 ①	117	30	
			118		
		野菜の下処理と基本的な調理 ②	119		
			120		
				121	31
		野菜の下処理と基本的な調理 ③	122		
		野菜の下処理と基本的な調理 ④	123		
			124		
			125	32	
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑤	126			
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑥	127			
		128			
			129	33	
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑦	130			
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑧	131			
		132			
			133	34	
	魚介類の下処理と基本調理 ①	134			
	魚介類の下処理と基本調理 ②	135			
		136			
			137	35	
	魚介類の下処理と基本調理 ③	138			
	魚介類の下処理と基本調理 ④	139			
		140			
		141	36		
魚介類の下処理と基本調理 ⑤	142				
魚介類の下処理と基本調理 ⑥	143				
	144				
		145	37		
魚介類の下処理と基本調理 ⑦	146				
魚介類の下処理と基本調理 ⑧	147				
	148				
		149	38		
魚介類の下処理と基本調理 ⑨	150				
魚介類の下処理と基本調理 ⑩	151				
	152				
		153	39		
魚介類の下処理と基本調理 ⑪	154				
魚介類の下処理と基本調理 ⑫	155				
	156				
		157	40		
肉類の下処理と基本的な調理 ①	158				
肉類の下処理と基本的な調理 ②	159				
	160				
		161	41		
肉類の下処理と基本的な調理 ③	162				
肉類の下処理と基本的な調理 ④	163				
	164				

肉類	肉類の下処理と基本的な調理 ⑤	165	42
		166	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑥	167	43
		168	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑦	169	44
		170	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑧	171	45
		172	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑨	173	46
		174	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑩	175	47
		176	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑪	177	48
		178	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑫	179	49
		180	
肉類の下処理と基本的な調理 ⑬	181	50	
	182		
肉類の下処理と基本的な調理 ⑭	183	51	
	184		
肉類の下処理と基本的な調理 ⑮	185	52	
	186		
肉類の下処理と基本的な調理 ⑯	187	53	
	188		
特殊食材	その他の材料の下処理と基本調理 ①	189	48
		190	
	その他の材料の下処理と基本調理 ②	191	49
		192	
その他の材料の下処理と基本調理 ③	193	50	
	194		
その他の材料の下処理と基本調理 ④	195	51	
	196		
調理法 茹でる ①	197	52	
	198		
調理法 茹でる ②	199	53	
	200		
調理法 茹でる ③	201	54	
	202		
調理法 茹でる ④	203	55	
	204		
調理法 茹でる ⑤	205	56	
	206		
調理法 茹でる ⑥	207	57	
	208		
調理法 茹でる ⑦	209	58	
	210		
調理法 茹でる ⑧	211	59	
	212		
調理法 揚げる ①	213	60	
	214		
調理法 揚げる ②	215	61	
	216		
調理法 揚げる ③	217	62	
	218		
調理法 揚げる ④	219	63	
	220		
調理法 揚げる ⑤	221	64	
	222		
調理法 揚げる ⑥	223	65	
	224		
調理法 揚げる ⑦	225	66	
	226		
調理法 揚げる ⑧	227	67	
	228		

調理法の種類と調理例

加熱調理技法

調理法 炒める ①	229	58
	230	
調理法 炒める ②	231	59
	232	
調理法 炒める ③	233	60
	234	
調理法 炒める ④	235	61
	236	
調理法 炒める ⑤	237	62
	238	
調理法 炒める ⑥	239	63
	240	
調理法 炒める ⑦	241	64
	242	
調理法 炒める ⑧	243	65
	244	
調理法 煮込む ①	245	66
	246	
調理法 煮込む ②	247	67
	248	
調理法 煮込む ③	249	68
	250	
調理法 煮込む ④	251	69
	252	
調理法 煮込む ⑤	253	70
	254	
調理法 煮込む ⑥	255	71
	256	
調理法 煮込む ⑦	257	72
	258	
調理法 煮込む ⑧	259	73
	260	
調理法 蒸す ①	261	70
	262	
調理法 蒸す ②	263	71
	264	
調理法 蒸す ③	265	72
	266	
調理法 蒸す ④	267	73
	268	
調理法 蒸す ⑤	269	70
	270	
調理法 蒸す ⑥	271	71
	272	
調理法 蒸す ⑦	273	72
	274	
調理法 蒸す ⑧	275	73
	276	
複合的な調理法 ①	277	70
	278	
複合的な調理法 ②	279	71
	280	
複合的な調理法 ③	281	72
	282	
複合的な調理法 ④	283	73
	284	
複合的な調理法 ⑤	285	70
	286	
複合的な調理法 ⑥	287	71
	288	
複合的な調理法 ⑦	289	72
	290	
複合的な調理法 ⑧	291	73
	292	

調理法の組み合わせ

	複合的な調理法 ⑨	293	74
		294	
	複合的な調理法 ⑩	295	
		296	
	複合的な調理法 ⑪	297	75
		298	
複合的な調理法 ⑫	299		
	300		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	飲食キャリア概論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
後期	30	15			
担当教員	岡田知子、桐原清武				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『飲食キャリア概論』を配布する				
科目概要	飲食業界において「どこで、どのような活躍をしていきたいか」という将来像をイメージするため、業種や職種の特徴や、その違いによる求められる技術・知識の違いについて学ぶ。また、社会人として求められるコミュニケーションやフードビジネスについて学び、就職活動時や就職後に実践できるようになるためのスキルも身に付ける。				
到達目標	業種や職種が異なれば求められる技術や知識が異なることを理解し、自分が将来目指したい調理師像を描くことができる。 自己理解や自己表現の方法を学び、他者に伝えることができるようになる。 履歴書の書き方や面接の受け方などの就職活動テクニックを身に付け、自分で活動できるようになる。 メニュー表を見て原価計算ができるようになる。				
成績評価の方法・基準	中間試験・期末試験を組み合わせて選択式により評価を行う。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
飲食業界理解	飲食業界概要	導入	1	1	
			2		
		飲食業界理解 ①	3	2	
			4		
		飲食業界理解 ②	5	3	
			6		
		飲食業界理解 ③	7	4	
			8		
コミュニケーション	コミュニケーション	コミュニケーション 基礎	9	5	
			10		
		コミュニケーション 実践	11	6	
			12		
	プレゼンテーション	プレゼンテーション 基礎	13	7	
			14		
		プレゼンテーション 実践 ①	15	8	
			16		
	プレゼンテーション 実践 ②	17	9		
		18			
	情報活用	情報収集	情報収集	19	10
				20	
就職活動スキル		就職活動スキル 履歴書	就職活動スキル 履歴書	21	11
				22	
		就職活動スキル 企業訪問	就職活動スキル 企業訪問	23	12
				24	
		就職活動スキル 面接	就職活動スキル 面接	25	13
				26	
キャリアデザイン	自己理解	自己理解	27	14	
			28		
	キャリアデザイン	キャリアデザイン	29	15	
			30		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	インターンシップ	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
後期	64	16	実務経験を有する教員による科目		
担当教員	実務経験を有する教員	岸本一完、津田和哉、吉田亘 他			
	上記以外の教員	田中博澄、河野篤史、石川智之 他			
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『インターンシップ』を配布する				
科目概要	大手ホテルやレストランと提携し、企業において調理業務の管理経験を有する者を招いて、調理現場の基本的な動き方のほか、企業での研修プログラムや技術指導のあり方を学ぶ。また、学校内で基礎的な内容を学んだ後は、企業インターンシップを通じて実際の調理現場の動きに触れ、職業として求められる行動の水準や望ましい考え方を認識し、残りの学業の取り組みに対して、より積極的に臨む姿勢を養う。				
到達目標	調理場で必要な知識や技能を実感し、その後の学校生活で獲得すべき能力とそのレベルを認識することができる。自身にとって最良の就職選択について考え、将来像をイメージすることができるようになる。				
成績評価の方法・基準	「インターンシップレポート」と企業から学校に提出される「研修生評価シート」の提出により評価を行う。なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
課題設定	課題設定	企業研究 ①	1	1	
			2		
		企業研究 ②	3		
			4		
		課題設定 ①	5	2	
			6		
		課題設定 ②	7		
			8		
企業研究	体験型企業研究	業界・企業理解 ①	9	3	
			10		
		業界・企業理解 ②	11		
			12		
		調理実演 ①	13	4	
			14		
		調理実演 ②	15		
			16		
		調理実習 ①	17	5	
			18		
		調理実習 ②	19		
			20		
		調理実習 ③	21	6	
			22		
		調理実習 ④	23		
			24		
		実地研修(オリエンテーション) ①	25	7	
			26		
		実地研修(オリエンテーション) ②	27		
			28		
		実地研修(オリエンテーション) ③	29	8	
			30		
		実地研修(オリエンテーション) ④	31		
			32		
		実地研修(就業体験) ①	33	9	
			34		
		実地研修(就業体験) ②	35		
			36		

実地研修	実地研修	実地研修(就業体験) ③	37	10
			38	
		実地研修(就業体験) ④	39	
			40	
		実地研修(就業体験) ⑤	41	11
			42	
		実地研修(就業体験) ⑥	43	
			44	
		実地研修(就業体験) ⑦	45	12
			46	
		実地研修(就業体験) ⑧	47	
			48	
目標設定	振り返り	実地研修(フィードバック) ①	49	13
			50	
		実地研修(フィードバック) ②	51	
			52	
		実地研修(フィードバック) ③	53	14
			54	
		実地研修(フィードバック) ④	55	
			56	
		課題検証 ①	57	15
			58	
		課題検証 ②	59	
			60	
目標設定 ①	61	16		
	62			
目標設定 ②	63			
	64			

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	第1学年	サービス	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
後期	30	15			
担当教員	中谷聡博、小柴隆司、秋場直純 他				
教材 (教科書、副教材)	『西洋料理 料飲接客サービス技法』 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 一般社団法人職業訓練教材研究会 2022年				
科目概要	サービスに必要な料飲知識、サービスの方法、「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を理解し、自身の作る料理の味を一層高め、食事の楽しさや心に残る時間を演出する方法を学ぶ。				
到達目標	料理に+αの価値を与える方法としてお客様を迎えるにあたって必要な身だしなみ、ふるまい、言葉遣い、食材・飲み物、テーブルウェア、そしてサービスの歴史と食事マナー、さらには施設管理、防火・防災管理を学び、料理だけでなくこれら知識と技術を習得理解することで、よりお客様に料理について知識や情報を発信ができるようになる。				
成績評価の方法・基準	中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は知識・技能に関する評価を行い、平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
サービスの基礎	サービスの基礎	レストランサービスの学び方	1	1	
			2		
		料飲サービススタッフに求められる資質	3	2	
			4		
		宴会の種類と内容	5	3	
			6		
		レストランサービスの種類	7	4	
			8		
		テーブルセッティング	9	5	
			10		
		案内時の留意点 伝票処理	11	6	
			12		
		器	銀器について	13	7
				14	
			陶磁器について	15	8
	16				
	ガラス器について		17	9	
			18		
	レストランサービス	テーブルサービス	19	10	
			20		
		メニュー管理	21	11	
			22		
		食事のサービスマナー プロトコール	23	12	
			24		
	顧客管理と対応	宗教禁忌・クレーム対応	25	13	
			26		
		施設管理	27	14	
			28		
		接客の基礎まとめ	29	15	
			30		